

安全生产和自然灾害
风险隐患排查整治专项行动

政务动态

ZHENG WU DONG TAI

2025民营企业金融服务超市首场活动举行

本报讯（记者 刘小宇）4月17日下午，“政金合力 企向未来”2025民营企业金融服务超市首场活动举行。市委常委、常务副市长任忠致辞。

此次推出的金融服务超市属全省首创，通过“政府搭台、银企对接”模式，旨在打通融资堵点，降低信贷门槛。活动现场，12家金融机构推介重点融资产品并开展银企对接洽谈。

任忠指出，民营企业是我市经济发展的“主力军”、科技创新的“强引擎”、民生改善的“压舱石”。为支持民

营经济发展，市委、市政府创新推出“五个一”行动，包括建立民间资本推介机制、出台16条扶持政策、设立转型基金等举措。他希望，各金融机构要发挥“及时雨”作用，创新产品、简化流程，让金融活水精准灌溉实体经济；各民营企业要练好“基本功”，用好政策、规范管理，在转型升级、创新驱动中厚植优势；政府各部门要当好“店小二”，完善政策配套，加强数据共享，做好风险防控，常态化开展银企对接，让企业融资更省心、银行放贷更安心。

农业知识

果树花前主要病虫害发生趋势及防治建议

随着气温回升，我省各果区果树相继进入萌芽期和花期，果树病虫开始滋生蔓延，日前，山西省植保植检中心发布果树花前主要病虫害发生趋势，预计我省果树花前病虫害整体中等发生，部分果园苹果树腐烂病、山楂叶螨偏重发生。提醒果农朋友适时防治。

一、发生趋势

苹果树腐烂病中等至偏重发生，发生面积120万亩；果树干腐病中等发生，发生面积60万亩；果树白粉病偏轻发生，发生面积80万亩；果树叶螨中等发生，发生面积80万亩次；金纹细蛾中等发生，发生面积60万亩次；苹小卷叶蛾偏轻发生，发生面积40万亩次；果树介壳虫偏轻发生，发生面积30万亩次。桃树上桃蚜、梨小食心虫、桑白蚧整体中等，局部偏重发生；流胶病、根腐病整体偏轻，局部中等发生；苹毛丽金龟在中南部部分果园整体中等，局部偏重发生。

二、预报依据

1.据果区各农作物病虫害监测区域站调查，病害基数略高于上年同期，虫害基数接近或略低于上年同期。2.气象条件对病虫害发生整体有利。据省气候中心预测，4-5月，全省大部分果树主产区降水较常年同期偏少

1-2成，月平均气温较常年同期偏高0.5℃左右。气温偏高，降雨偏少有利于果树叶螨、干腐病、白粉病等病虫害的为害和流行。

3.生态条件有利于病虫害发生。当前阶段果树对营养需求较大，部分树势较弱的果园，对病虫害抵抗能力差，为苹果树腐烂病、干腐病等病害的侵入和扩散蔓延提供了有利条件。另外，由于一些果园清园不彻底，落叶杂草、病虫枝残留量大，为山楂叶螨、金纹细蛾、苹小卷叶蛾等害虫的越冬提供了场所，有利于害虫发生。

三、防治建议

1.农业防治：

在开花前，及时清理果园落叶、落果，病虫枝和杂物，消灭越冬病虫。

2.化学防治：

在苹果花蕾露红初期，选用石硫合剂喷雾，防治果树叶螨、介壳虫、毒蛾、白粉病、霉心病、早期落叶病等多种病虫害。也可选用代森锰锌、腈菌唑等药剂预防褐斑病、白粉病等病害，选用啮蛱灵、氯虫苯甲酰胺、乙唑螨腈、乙螨、三唑锡等药剂防治叶螨、金纹细蛾等害虫。腐烂病的防治，可在刮治病斑，然后在病斑处涂刷甲基硫菌灵、氟唑唑、辛菌胺醋酸盐等药剂进行防治。

据《山西农民报》

甲维盐复配效果好
注意这些配伍禁忌

甲维盐，全称甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，是一种具备高效、低毒、低残留、无公害等特性的杀虫剂。但甲维盐差有一个缺点，就是速效性差，害虫抗药性强，一般施药后3-4天，才能杀死害虫，许多农民误认为杀虫效果不好。

甲维盐复配禁忌：

甲维盐在和其他药剂复配使用时有一些禁忌，使用不当会降低药效，重则产生药害。

1.甲维盐不能与杀菌剂混用：许多农药杀菌剂对生物农药具有杀伤力，因此，微生物农药与杀菌剂不可以混用。甲维盐千万不能够和百菌清、代森锰锌、代森锌等多种杀菌剂混用，因为甲维盐是生物制剂，会影响甲维盐的药效。

2.要注意不同品类农药混搭：可湿性粉剂、乳油、浓乳剂、胶悬剂、水溶剂等水剂药剂一般不可混搭使用。

3.甲维盐无论混配什么药剂都应该遵循“现配现用、不宜久放”的原则。药液虽然在刚配时没有反应，但不代表可以随意久置，否则容易产生缓慢反应，使药效逐步降低。

据《山西农民报》

我市全面筑牢文旅安全生产防线

本报讯（记者 刘子璇）近日，记者从市文旅局获悉，为保障文化旅游行业安全稳定运行，市文化旅游安全专委会积极行动，在安全生产工作上持续发力，取得了显著成效。

秉持“隐患就是事故”的理念，市文旅部门持续开展对景区景点、公共文化场所、文旅经营场所及文博单位的隐患排查整治工作。重点聚焦消防安全、旅行社租用旅游包车、景区游乐设施、大型文艺演艺等关键环节，进行无盲区、无死角、无遗漏的安全风险隐患大排查、大整治行动，切实保障文旅场所的安全运营。

消防安全是文旅行业安全的重要一环。市文旅部门全面深化全市文旅行业、文物系统消防安全标准化管理达标创建工作，建立起分析评估、定期会商、联合执法等高效工作机制。去年，在打通消防“生命通道”专项行动中，共排查文旅、文物单位197家次，现场处置相关问题隐患29个。此外，借助“消防安全月”等活动，积极开展消防安全知识“进景区”活动，组织消防安全“明白人”培训会，有力提升了文旅行业和文物系统的消防安全管理水平。

文物安全始终被摆在首位。市文旅部门严格落实《山西省文物安全责任制实施办法》，稳步推进文物安全防护工程项目建设。扎实开展文物安全专项整治，针对不可移动文物、文物收藏场所、文物保护单位等重点领域开展自查自改、督导检查、交叉检查工作。

为更好地应对各类安全风险，市文旅部门充分发挥部门协同联动作用。加强与气象、交通、公安、消防等部门的联系，完善信息互通制度，及时掌握天气变化、自然灾害、道路状况、车流客流等情况，第一时间发布安全提示和预警信息。同时，积极开展多部门联合执法和监督检查，截至目前，联合消防部门开展消防安全专项检查，联合交通部门开展旅行社大巴、景区道路安全专项督导检查，联合公安部门开展打击文物犯罪、违规接纳未成年人专项检查。同时建立了文旅安全应急救援联动机制，制定印发了文旅突发事件应急预案和部门预案，切实保障游客生命财产安全与文旅行业稳定运行。

市文旅局相关负责人表示，下一步将继续聚焦重点任务，持续开展安全隐患排查整治，强化文旅行业安全监管，抓好安全管理能力建设，为全市文旅行业的高质量发展营造更加安全稳定的环境。

文水县市场监督管理局

打出监管“组合拳” 提升食品安全水平

本报讯（记者 刘少伟）“面对面”“手把手”帮助规范流程，实施食品安全视频监控“天眼工程”，确保关键部位“管起来、管得住”……今年以来，文水县市场监督管理局综合施策、标本兼治，通过强化摸排整治、抽样评估、示范创建等手段，打出了一套小作坊治理的“组合拳”，切实提升了小作坊食品安全保障水平。

该局按照“全面整治、重点攻坚、分类推进”的工作思路，集中推进重点区域和重点品种整治。坚持“堵疏结合、打扶并举”，一手抓打击取缔，积极协调当地乡镇、公安、供电等部门，通过“断水”“断电”“加大不间断巡查频次”等手段，倒逼小作坊开展升级改造；一手抓规范提升，通过“面对面”“手把手”扶助小作坊合理规划布局、完善加工流程、开展标准化改造。

在严管小作坊“生产行为”的同时，文水县市场监督管理局加大“经营行为”监督检查力度，开展食品流通环

节、餐饮服务环节和学校食堂的监管，严格监管食品进货查验行为，规范市场在售小作坊食品行为，从“下游”管控小作坊食品经营行为。通过打击取缔和规范提升双向发力，推进小作坊食品安全管理水平再上台阶。

之前，豆制品及肉制品生产小作坊普遍使用“土、小、燃煤”锅炉，废水乱排乱倒，存在极大安全隐患并严重影响大气和水生态环境治理。全市食品小作坊示范点创建工作开展以来，该局进一步细化分解任务，明确创建标准，精心组织谋划，切实推进小作坊示范创建工作，先后取缔燃煤锅炉51台，督促建立废水收集设施69处，打造食品小作坊示范点10户、创建本质安全型食品加工小作坊2户。

在监管过程中，该局还坚持智慧监管与风险评估并行，实施食品安全视频监控“天眼工程”建设，在全县食品小作坊的关键部位安装远程在线实时监控。各小作坊重点监控生产

加工场所和成品储存保管等部位，有效管控从业人员个人防护、场所卫生清洁、加工过程及非法添加等环节，做到“关键部位可视、关键环节可控”，确保“管起来、管得住”。针对小作坊食品主要在本地流通，为总体评估全县小作坊食品安全水平，该局还开展了全县小作坊食品全覆盖抽样。

截至目前，文水县改造小作坊138户，另有3户肉制品小作坊提档升级为食品生产企业，小作坊关键部位视频监控实现视频监控全覆盖，累计完成小作坊豆制品32批、肉制品50批，食醋5批次的抽样检查，有力地保障了全县小作坊食品总体质量安全可控。

“食品安全监管工作任务重道远。我们将认真践行监管使命，持续用坚守和担当践行市场监管人的初心和使命，以务实的举措、优良的作风推动各项工作再上台阶，为助力高质量发展不断贡献力量。”文水县市场监督管理局局长麻俊峰表示。

近日，为进一步增强养老机构的消防安全意识，确保弱势群体住所的生命财产安全，兴县消防救援大队走进辖区养老院开展消防宣传活动，为老人们送上关爱、传递平安温暖“夕阳红”。消防宣传员通过“面对面讲解、手把手教学”的方式，用通俗易懂的语言向工作人员、老年人讲解如何预防火灾、如何正确报警、如何逃生自救等消防安全常识，让大家深刻意识到火灾的严重后果及预防火灾的重要性，为建设平安吕梁贡献消防力量。

记者 侯利军 摄



图为消防宣传员向员工讲解消防知识和消防器材使用方法。



汾阳市平陆村

一块豆腐“点”活乡村振兴大产业

□ 本报记者 冯凯治 李宇

俗话说，吃豆胜过吃肉。一粒小小的豆子，从豆荚中蹦出，端上餐桌，就变成了用豆浆、豆皮、豆干、豆腐等制成的各色美食。

汾阳市三泉镇平陆村是远近闻名的豆腐村，“卤水点豆腐”技艺在这里也已传承了百年。作为以传统豆腐手艺闻名的平陆村，通过党建引领、产业升级，将传统产业转化为乡村振兴的强劲动能，走出了一条“老手艺+新业态”的集体致富路。

如今，这个曾面临传承危机的传统村落，正以日均1.5吨的豆制品产量，书写着乡村振兴的新篇章。

百年工艺遇瓶颈
小作坊困局待破

清晨5点，当第一缕阳光尚未穿透吕梁山的薄雾，平陆村的豆腐坊早已蒸汽氤氲。

68岁的老师傅张永贵手持长柄木勺，将祖传的酸浆缓缓倒入沸腾的豆汁，雪白的豆花瞬间凝结——这套传承四代的“卤水点浆”工艺，曾让平陆豆腐以“嫩如脂，弹如膏”的特质而远近闻名。鼎盛时期，平陆村“家家磨豆浆，户户豆腐香”，二十多户豆腐作坊每日要向汾阳、孝义等周边县市输送近千斤豆腐。

“那时候凌晨三点就得起床磨豆子，做完豆腐还要挑着担子走十几里山路去卖。”张永贵回忆道。

然而随着城镇化进程加快，这个有着300年豆腐制作史的村庄面临严峻的传承危机。“年轻人宁愿去城里打工也不愿学这门苦手

艺，2020年全村只剩5户还在坚持，日产量不足300斤。”村党支部书记张文智指着村里几处废弃的磨坊说。更令人忧心的是，传统家庭作坊模式效率低下、标准不一，部分商户为降低成本改用石膏点浆，让平陆豆腐“酸浆点制”的特色和口碑逐渐流失。

党建引领破局

小豆腐的“二次创业”

转机出现在2022年春天。三泉镇将平陆豆腐产业纳入“一村一品”重点培育项目，在镇党委支持下，村“两委”带领村民开启了“取经之路”。他们先后赴安徽八公山、河北高碑店等豆腐名产地考察，最远甚至到云南石屏学习豆腐产业升级经验。

“看到人家机械化生产线日产10吨，包装车间工人穿着无菌服作业，我们既震撼又着急。”党员豆腐户王建军回忆道。考察归来后，村里立即召开村民代表大会，经过激烈讨论，最终确定了“机械换人但不换工艺”的升级路径。在镇政府200万元专项资金支持下，平陆村盘活闲置的旧校舍，改建成占地800平方米的现代化车间。通过“支部+合作社+农户”的创新模式，整合12家散户成立“豆香源”专业合作社。

为确保品质，合作社统一采购东北非转基因大豆，引进价值80余万元的全自动磨浆机、数控压榨机等设备。但令人称道的是，生产线特别保留“酸浆点制”这一核心工艺环节，由张永贵等5位老师傅组成技术团队严格把控。

“机械替代了60%人力，但关键步骤仍坚

持手工。”技术总监李月娥指着车间的传统工艺区介绍，“这里的温度、湿度都经过精确控制，点浆时间要精确到秒，这样既保持了传统风味，又确保了品质稳定。”如今，车间已通过SC认证，产品检测合格率达到100%。

产业链上做文章
豆腐经济多元绽放

走进如今的平陆豆制品加工园，空气中弥漫着浓郁的豆香。三条自动化生产线正满负荷运转，工人们穿着统一的工作服在各自岗位忙碌。这里的豆制品已从单一的白豆腐发展到三大类十余个品种：清晨5点配送的鲜豆腐主打周边商超和学校食堂；真空包装的五香豆干远销太原20多家连锁火锅店；特制的低盐腐竹成为电商平台“晋味坊”的爆款产品，月销超5000单。

更让村民惊喜的是，原先被当作废料的豆渣如今被加工成有机饲料，以每吨800元的价格返销给周边养殖户。浸泡豆子的山泉水则开发出“豆腐宴”特色文旅项目，游客可以体验从磨豆到点浆的全过程，最后品尝地道的“豆腐全席”。村里还注册了“平陆酸浆豆腐”地理标志商标，设计了一整套文创包装。

“现在每天要加工大豆1.2吨，月营业额超30万元。”张文智给记者算了一笔精细账，村集体占股51%，23户农户以技术、设备入股

分红，村民在车间实现稳定就业，月工资都在3000元以上。

2023年，该产业带动村集体增收18万元，从业村民人均年收入增加2.4万元。更可喜的是，已有3位在外打工的年轻人也陆续返乡加入豆腐坊。

传承与创新

打造豆腐产业生态圈

站在新建的观光走廊上，张文智指着远处的建筑工地介绍：“那里正在建冷链仓库和研发中心，下半年还要引进豆制品深加工设备。”根据规划，平陆村将用三年时间打造集生产、加工、观光、体验于一体的豆腐产业生态圈，预计年产值可突破500万元。

三泉镇党委书记李强说：“平陆模式将在全镇推广，我们正在制定传统手工业振兴计划，要让更多‘老手艺’变成‘新产业’。”据悉，汾阳市已将平陆豆腐列入非物质文化遗产保护名录，并纳入乡村旅游精品线路。

从“散户单干”到“集群发展”，从“论斤称卖”到“多元增值”，平陆村的蜕变印证了传统产业升级的可行路径。如今，每当夜幕降临，平陆村的豆腐车间依然灯火通明。那缕缕豆香，不仅飘落在吕梁山间，更通过网络飘向全国各地，讲述着一个关于传承与创新的乡村振兴故事。

『三农』近距离

2025年4月18日 星期五